

26-11-2013

Kookavond

Tajine van zeeduivel met ui, rozijnen en honing

Benodigdheden:

- 800 gr. stukken zeeduivel
- 400 gr .rode ajuin stukjes
- 2dl. Visfumet
- 100 gr. Witte rozijnen
- 100 gr.gedroogde perzik
- 1 gr.saffraan
- 50ml. Vloeibare honing
- 20 gr geroosterde amandelschilfers
- wat olijfolie
- grof zeezout
- fruitpeper

Bereiding:

- 1/Bak de ui glazig in de tajine
- 2/voeg er de saffraan, rozijnen, perzik en honing toe en roer goed door elkaar.
- 3/Voeg er de stukken zeeduivel aan toe
- 4/laat ongeveer tien minuten 10 min garen onder deksel
- 5/zie of alles naar wens gaar is en kruid af

Afwerking:

Bestrooi met de geroosterde amandels

Tip: serveer hierbij gebakken rijst met groentjes en gember